



Feinstes für die Festtage. Die Gaumenfreuden für zu Hause.

Ihr Bestellschein hilft uns, Ihr Festtagspaket rechtzeitig zu richten und zu Ihrem Wunschtermin bereit zu halten.

Wir wünschen viel Freude beim Zusammenstellen.

Expressabholung am Außenschalter

Um Ihre Wartezeit zu verkürzen, haben wir für Sie den gesamten Weihnachtsverkauf umgestellt. Bestellung und Abholung erfolgen nicht an der normalen Ladentheke. Jede Filiale hat einen eigenen Abholschalter. Abholschalter **geöffnet am 21.12, 23.12. und 24.12.2024**

Und so geht's:

- Bestellzettel vollständig ausfüllen und in Ihrer Filiale abgeben.
- Abholschalter und Ladenverkauf sind räumlich voneinander getrennt.
- Abholung und Bezahlung Ihrer Bestellung nur am Abholschalter.
- Der normale Einkauf findet wie gewohnt im Laden/Marktstand statt.

Bestellmöglichkeiten:

- Bestellzettel in einer unserer Filialen abgeben
- Bestellzettel online: www.Metzgerei-Reichenbach.de/weihnachten
- Bestellhotline: 07684 / 90 77 999 von 9 - 17 Uhr, bitte haben Sie Verständnis für Wartezeiten.

!Wichtig!
Bitte immer
Telefonnummer
angeben!

**Geflügel
erst auf
23./24.12.
bestellbar!**

Feinstes für Ihr Festtagsmenü

Ausgesuchtes vom Schwarzwaldrind

Ausgesuchtes Rindfleisch aus eigener Schlachtung, zart gereift.

Für die gute Suppe

Ausgewählte Stücke zum Kochen und Sieden.

- Rinderbrust, zart und saftig
- Rinderleiter, durchwachsen
- Tafelspitz, das zarte Stück
- Beinscheiben
- Suppenknochen (zum Fleisch gratis)

Zum Braten und Schmoren

Die besten Stücke aus Keule und Schulter

- Rinderbraten aus der Keule
- Hohe Rippe, saftig
- Sauerbraten in Rotwein
- Bugblatt, flaches Stück aus der Schulter
- Rinderrouladen gefüllt nach Hausfrauenart
- Rinderrouladen natur
- Rindergulasch, zart und saftig
- Ochsenbäckle

Black Forest Prime Beef

FIRST CLASS SELECTION

Hinterwälder / Angus Kreuzungen. 8 Wochen trocken (Dry Aged) in der Salzsteinkammer gereift.

- Prime Rumpsteak
- Prime Entrecote
- Prime Tomahawk Steak
- Prime Picanha
- Prime Flank Steak
- Prime Spider Steak
- Prime Onglet / Hanging Tender



Zum Kurzbraten

CLASSIC SELECTION

4 Wochen trocken gereiftes (Dry Aged) Steakfleisch

- Rinderfilet, der zarte Genuß
- Saftiges Rumpsteak
- Rinderhüfte, mager

Zartes vom Schwarzwälder Milchkalb

Bestes Kalbfleisch aus eigener Schlachtung, mindestens 2 Wochen gereift.

- Kalbsschnitzel aus der Keule, das Original für Wiener Schnitzel
- Kalbsrückensteaks, zart und mager
- Kalbsfilet, das beste Stück vom Kalb
- Kalbgeschnetzeltes, das Original für Züricher Geschnetzeltes
- Kalbshaxe am Stück
- Kalbshaxe in Scheiben, Osso Bucco
- Kalbsbraten Hals/Schulter, saftig und zart
- Kalbsnierenbraten aus Omas Kochbuch

...natürlich
alles eigene
Schlachtung

Vom Schwarzwälder Kräuterschwein

Eine Kreuzung aus dem Duroc Schwein und dem deutschen Landschwein, gefüttert mit Getreide und getrockneten Wiesenkräuter.

- Schweinefilet, zart und mager
- Schweineschnitzel aus der Keule
- Schweinerückensteak, der Klassiker
- Schweinebraten aus Hals oder Rücken
- Krustenbraten
- Schweinebäckle
- Schweinerollbraten gefüllt mit: Brokkoli und Brät / Speck und Zwiebel / Nach Hausfrauenart

Black Forest Prime Pork

Stücke vom Kräuterschwein. 4 Wochen (Dry Aged) in der Salzsteinkammer gereift. Unvergesslich im Geschmack.

FIRST CLASS SELECTION

- Prime Pork Rücken- / Lummersteak
- Prime Pork Kotelett
- Prime Pork Secreto
- Prime Pork Cuscino



Bestes vom Schwarzwaldlamm

Lammfleisch aus eigener Schlachtung von St. Peter und Suggental.

- Lammlachse, fein und mager
- Lammkotelett, saftig mit Knochen
- Lammkeule mit Röhre, ca. 1,5kg
- Lammschulter / Hals für Braten oder Gulasch, ca. 1kg
- Lammhäxle, ein Genuß zum Schmoren, ca. 200g

Frischwild aus heimischer Jagd

Bestes vom Wild aus dem Freiburger Forst und den Vogesen

- Rehulasch, eingelegt/frisch
- Rehkeule mit Röhre, ca. 1,8kg
- Rehrücken wie gewachsen, ca. 1,7kg
- Rehrückenfilet
- Frischlingskeule, filetiert
- Frischlingslachse, ca. 500g
- Wildschweingulasch, eingelegt/frisch
- Hirschgulasch, eingelegt/frisch
- Hirschkeule, filetiert
- Hirschrückenfilet

Kalkulieren Sie richtig!

Fleisch ohne Knochen:
300g pro Person

Fleisch mit Knochen:
500g pro Person

**...natürlich
alles eigene
Schlachtung**

Bestes für Grill und BBQ

Spezialitäten von Rind und Schwein

Spare Ribs St. Louis Cut
Baby Back Ribs
Boston Butt

Short Ribs vom Schwarzwaldrind
Prime Beef Brisket

Zartes Festtagsgeflügel

Hochwertiges Frischgeflügel aus nachhaltiger Aufzucht.

Putenschnitzel oder Putenbraten
Putenoberkeulen, ca. 1,2kg
Flugenten, ca. 1,5kg
Flugentenbrust, ca. 300g
Schwarzwaldgänse, ca. 3-5kg

Gänsekeule, ca. 300g
Baby Pute, 3,5 - 5,5kg
Hähnchenbrustfilet, ca. 250g
Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit feiner Kräutermischung

**Kalkulieren Sie
richtig!**

Fleisch ohne Knochen:
300g pro Person

Fleisch mit Knochen:
500g pro Person

Deftiges Festessen nach alter Väter Sitte

Aus dem Bauernrauch oder nur gepökelt.

Bauernschäufele
Bauernschäufele mit Knochen, ca. 2,5-3kg
Vordere Beinschinken, ca. 4kg
Burehäxle, ca. 1,5kg
Rollschinken vom Schweinenussle, ca. 1,2kg

Kasseler vom Hals
Kinnbäckle, geräuchert, ca. 1kg
Rinderzunge, geräuchert, ca. 1,6kg
Rinderzunge, gepökelt, ca. 1,6kg
Kalbszunge, gepökelt, ca. 700g

Blätterteigspezialitäten

Köstlichkeiten frisch zubereitet.

Schweinefilet mit Schinken & Käse
Schinken-Käsetaschen

Hackfleischzopf
Käsetasche vegetarisch

**...natürlich
alles eigene
Herstellung**

Fix und fertig für Sie gekocht.

Entspannt anrichten. Traditionelle Gerichte nur noch erwärmen und servieren.

Fleischgerichte

Herzhafte Fleischgerichte für ca. 3-4 Pers.,
im praktischen Kochbeutel, mind. 1,2 kg.
40 Minuten im Wasserbad erwärmen.

- Schäufele ohne Knochen, fix & fertig gekocht
- Rehragout mit Pfifferlinge
- Ochsenbäckle in Rotweinjus
- Schweinefilet in feiner Rahmsoße
- NEU: Schnelle Küche**
- Gulaschsuppe, 500g
- Sauce Bolognese, 500g

Passende Beilagen

Mit Liebe für Sie gekocht.
Nach Belieben erwärmen und servieren.

- Semmelknödel, 1 Stück, ca. 100g
- Eierspätzle, ca. 500g
- Apfelrotkraut, ca. 500g
- Rahmwirsing, ca. 500g
- Maultaschen, ca. 1kg

...natürlich
alles frisch
gekocht

Für Fondue/Raclette oder den heißen Stein

Bestes für gemütliche Stunden.

— Unser Fonduezauber Paket für ca. 4-5 Personen:

**Fondue-
zauber**

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 400g Rind Fonduewürfel | 1 x Hausgemachte Kräuterbutter, 100g |
| 400g Schwein Fonduewürfel | 1 x Hausgemachter Knoblauchdip, 100ml |
| 400g Putenbrust Fonduewürfel | 1 x Hausgemachter Cocktaildip, 100ml |
| 1 Flasche Schwarzwald Ochse Cuvée Rot, 0.75l | |

**Weihnachts-
knüller!
29,90**

— Fondue bourguignonne (Würfel) classic
Vom Rind, Schwein, Pute oder Hähnchen.

— Fondue bourguignonne (Würfel) **exclusiv**
Vom Kalb, Lamm oder Wild.

— Fondue chinoise (feine Scheiben) classic
Vom Rind, Schwein oder Pute.

— Fondue chinoise (feine Scheiben) **exclusiv**
Vom Kalb, Lamm oder Wild.

— Für den heißen Stein classic
Minutensteak von Rind, Schwein oder Pute.

— Für den heißen Stein **exclusiv**
Minutensteak von Kalb, Lamm oder Wild.

**Kalkulieren Sie
richtig!**

Fondue bourguignonne (Würfel)
Fondue chinoise (Scheiben)
Heißer Stein

Alles 250-300g
pro Person



Feinste Vesperspezialitäten

Schinkenspezialitäten im Frischepack

Traditionell Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung.

- **Hinterschinken**, ca. 200g
- **Kaiserfleisch**, würzig, ca. 200g
- **Schwarzwälder Schinken**, ca. 200g
- **Coppa**, luftgetrockn. Schweinehals ca. 150g
- **Kandelschinken**, luftgetrocknet, ca. 150g
- **Bergschinken** vom Schwarzwaldrind, ca. 150g
- **Speckstreifen**, fein geschnitten, ca. 200g

Wurstspezialitäten im Frischepack

Handwerklich hergestellte Wurstwaren, frisch für Sie aufgeschnitten.

- **Lyoner**, geschnitten, 200g
- **Bierschinken**, geschnitten, 200g
- **Aufschnitt-Platte**, bunt gemischt, 200g
- **Bauernsalami**, geschnitten, 200g
- **Baguettesalami luftgetrocknet**, geschnitten, 200g

Feinste Salami und Rohwürste

Naturgereift, luftgetrocknet oder aus dem Bauernrauch.

- **Wildschweinsalami** Natur / Pfeffer / Kräuter
- **Kandelsalami**, luftgetrocknet
- **Rauchpeitschen**, das lange Vergnügen
- **Landjäger**
- **Rohesser**, aus dem Bauernrauch
- **Bauernwurst**, angeräuchert
- **Schwarzwaldcabanossi**

Unsere Minis ganz groß :

- **Kleine Wilde**, Minisalami im 10er Pack
- **Kleiner Nussknacker**, Minisalami im 10er Pack
- **Kleiner Feuerteufel**, Minisalami im 10er Pack
- **Kleiner Büffel**, Minisalami im 10er Pack
- **Kleiner Trüffelzwerg**, Minisalami im 10er Pack

...natürlich
alles eigene
Herstellung

Unsere Portionswürste

Vorrat für die Feiertage! Ungeöffnet 3 Wochen haltbar.

<u>Lyoner , klein</u>	300g	<u>Zwiebelmettwurst (1 Woche)</u>	150g
<u>Bierschinken</u>	250g	<u>Feine Mettwurst</u>	150g
<u>Schinkenwurst</u>	250g	<u>Lyoner , Stange</u>	ca. 800g
<u>Bierwurst</u>	250g	<u>Fleischwurst im Ring (1 Woche)</u>	ca. 800g
<u>Paprika Lyoner</u>	250g	<u>Krakauer im Ring</u>	ca. 800g
<u>Geflügellyoner</u>	300g	<u>Ganze Rauchlyoner</u>	ca. 800g
<u>Mainzer / Rauchlyoner</u>	300g	<u>Hausmacher Leberwurst</u>	
<u>Kalbsleberwurst</u>	150g	<u>im Ring (1 Woche)</u>	ca. 400g
<u>Schnittlauch Leberwurst</u>	150g	<u>Schwarzwurst im Ring</u>	ca. 300g
<u>Preiselbeer Leberwurst</u>	150g		

Würstchen zum Fest

Lecker frisch zubereitet.

<u>Wienerle, 4er Pack</u>	<u>Käsewürste, 6er Pack</u>
<u>Weisswürste, 6er Pack</u>	<u>Kalbsbratwürste, 2er Pack</u>

Dosenspezialitäten hausgemacht

Die eiserne Reserve oder das perfekte Geschenk.
Wurst Dosen 300g aus eigener Herstellung.

<u>Lyoner</u>	<u>Schwartenmagen</u>
<u>Schinkenwurst</u>	<u>Hausmacher Leberwurst</u>
<u>Grobe Bauernwurst</u>	<u>Hausmacher Schwarzwurst</u>
<u>Eisbein</u>	

Fertiggerichtdose aus eigener Herstellung, 400g, "schmeckt wie bei Mutter."

<u>Rindfleisch in Meerrettich Soße</u>	<u>Wildschweingulasch, würzig und fein</u>
<u>Rinderzunge in Madeira Soße</u>	<u>Rehragout, fein und zart</u>
<u>Rindergulasch, zart und saftig</u>	<u>Hirschgulasch, klassisch angerichtet</u>

Alle Dosenspezialitäten haben ein MHD von 1 Jahr.

...natürlich
alles eigene
Herstellung

Festtagspasteten und Vorspeisen

Festtagspasteten, Scheiben ca. 100-150g

- **Rieslingpastete** im Teigmantel
- **Wildleberterrine** im Stein gebacken
- **Leberpastete** mit Apfel und Cranberry
- **Filet Mignon**, mediterrane Art

- **Salami-Pralinen** im Parmesanmantel
- **Fleischsalat**, der Klassiker
- **Griebenschmalz** mit Kräuter

**...natürlich
alles eigene
Herstellung**

NEU

Sonja's Küche

Hausgemachte Saucen und Dips.

- **Sonja's Fleischbrühe**, kräftige Boullion 0,5l
- **Sonja's Bratensauce**, 0,5l
- **Sonja's Salatdressing**, feines Dressing für jeden Salat 0,5l
- **Sonja's Kräuterbutter**, 100g Becher

- **Sonja's Trüffelbutter**, 100g Becher
- **Sonja's Knoblauchdip**, 100ml Becher
- **Sonja's Cocktaildip**, 100g Becher

Noch ein Geschenk?



Grillkurse im Glottertal

Lernen Sie von unserem Grillmeister Stefan Grauer (Grillweltmeister 2024) alles über die Zubereitung am Grill, verschiedenste Techniken, Geräte und vieles mehr kommen zum Einsatz!

Infos:
der-schwarwaelder.com



Viele leckere Geschenkideen wie Geschenkkörbe, Geschenkbletchen,
Geschenk-Gutscheine u.v.m. finden Sie in unseren Verkaufsstellen.
Wir beraten Sie gern.